

ENFOQUE

LAS CELEBRACIONES CON CHICHA SERÁN REINVENTADAS

RÉQUIEM POR EL COGOLLO DE CHICHA

Nuestra Arequipa, se ha caracterizado, en el pasado, por el consumo masivo de la deliciosa chicha, bebida popular extraída del maíz casi negro, machacado y germinado, que lo denominamos "guiñapo", que otrora se expendía en las chicherías, que se identificaban por exhibir en sus puertas, inicialmente una bandera nacional, que ante un supuesto agravio al símbolo patrio, fue cambiada por un pendón de color rojo, subsistente hasta la fecha.

Por: Elmer Rubina Angulo. Profesor del Programa de Gastronomía y Turismo de ISUR

Según los más distinguidos historiadores, que han investigado sobre este mágico brebaje, en el siglo XIX, llegaron existir en el pueblo de Arequipa, con por algo más de 35,000 habitantes, casi 3,200 chicherías, al punto de afirmar que los arequipeños, especialmente los del campo, bebían más chicha que agua. Ello tiene una explicación lógica, pues el agua en aquel entonces, era muy ácida por los minerales que dejaron las explosiones de los volcanes, lo que obligaba a beber chicha, que, además, era un excelente vigorizante.

Tal fue el consumo de la chicha, que generó problemas sociales, pues los campesinos que bebían chicha madura, se embriagaban y generaban grescas y discusiones, que terminaban en la policía. Es por ello, que se dispuso mediante ordenanza, que no se expendiera en las chicherías, chicha sola, sino que debía ser acompañada con platillos de comida, que ayudaban a evitar la embriaguez y es allí, donde nacen las picanterías, que han venido luchando por sobrevivir hasta los días actuales.

En la lucha por la sobrevivencia de la comida Arequipeña, jugó un rol importante, el darse cuenta que, ante el embate de otros negocios de comidas, como los restaurantes, las chifas de comida china, las pollerías del pollo a la brasa o cevicherías del emblemático ceviche, era necesario adaptarse a los nuevos tiempos, en infraestructura y servicios, respetando la tradición, en la forma de cocinar y especialmente de guisar nuestros platos arequipeños.

Es así, que nuestras picanterías, han sabido acondicionarse y dejar de lado las casas óricas con piso de tierra, las cocinas llenas de hollín y grasa, los baños limpiados con creso, la atención con mozos desaseados y sin cultura de calidad en el servicio, para pasar, a infraestructuras adecuadas con un estilo arequipeñista, cocinas revestidas de acero inoxidable y baños recubiertos con porcelanato, con dispensadores de jabón, sin dejar de lado su forma de cocinar combinando la leña con el gas y el batán con la licuadora, para ofrecernos los deliciosos potajes arequipeños que son tan apreciados por propios y extraños.

En esta lucha han jugado un papel importantísimo, las nuevas generaciones de picanteras, organizadas gremialmente en la Sociedad Picantera de Arequipa, que no debe bajar la guardia, pues tiene un gran reto en esta nueva normalidad, que vivimos a raíz de la pandemia del COVID-19, para la observancia de los planes de vigilancia, prevención y control del virus y protocolos de bioseguridad, para evitar el avance de la pandemia.

Estos planes contienen lineamientos de conducta para evitar el contagio y entre ellos está el evitar el darse la mano, los abrazos, los besitos de bienvenida y especialmente el uso de un mismo vaso por varias personas al tomar bebidas, con lo cual ha dictado sentencia de muerte en contra del COGOLLO DE CHICHA (vaso de vidrio grueso con portales, en forma de kero, que contiene un litro de chicha), que por costumbre se bebe, previo brindis, por sorbos, rotando entre los comensales el mismo vaso. Esta modalidad de beber, será sepultada en el recuerdo, quedando nuestros simbólicos caporales y cogollos, como souvenirs, antes que como elementos utilitarios.

Pero en esta nueva realidad, no solo caerá el cogollo de chicha, sino también, el vaso de cerveza que pasaba de mano en mano y de boca en boca y quedará para el recuerdo, esa vieja expresión de "que vieja tiene la copa" tan usada en las reuniones amicales.

Es pues necesario hacer un réquiem (un ruego por las almas de los difuntos) por la desaparición de la forma de beber el cogollo de chicha y adaptarnos a la nueva realidad que nos deja la pandemia.